Die ersten Eierschwammerln…

**Eierschwammerl - Rahmgulasch**

*…fein papriziert, serviert mit gebuttertem Hausknödel*

**Gulasch di funghi gialletti alla crema**

**canederli della casa**

**€ 15,80**

*Allergene: A | C | G | L*

Geschnitten aus der hohen Mastochsen – Beiried

Saftig-rosa & fein durchzogen…

**Tschebulls Eierschwammerl-Rostbrat’l**

*…von der hohen Mastochsen-Beiried. Mit gebratenen*

*Polentascheiben vom gelben Gailtaler Landmais*

**Paillard di manzo | salsa cremosa di funghi gialletti**

**polenta gialla del Gailtal**

**€ 20,90**

*Allergene: A | C | G | L*

Tschebull’s feine Kalbskuchl 2…

**Unsere Kalbs-Butter-Reinkerln (Laibchen)**

**Schmor-Bratlsaft‘l | gekräuterter Erdäfelstampf**

**Polpettine di vitello**

**purè di patate alle erbe**

**€ 16,90**

*Allergene: A | C | G | L*

Tschebull’s feine Kalbskuchl 1…

**Tschebulls Riesling-Kalbsbeuscherl**

**Gebutterter Hausknödel**

**Ragout di cuore e polmone di vitello**

**canederli di pane della casa**

**als Vorspeis‘ € 10,50 | als Hauptspeis‘ € 14,90**

*Allergene: A | C | G | L*

Mit einem Hauch von Luxusleben …

Von der niederen Prime beef-Beiried…

**Beiriedschnitte**

**Wildkräutersalat & Blüten**

**Bistecca di manzo | insalatina selvatica e fiori**

**240 Gramm € 26,80**| **350 Gramm € 34,90**

*Allergene: G | L*

Vom Weidelannm…

**Lammhuft rosa – Im Ganzen gebraten**

**Wildkräutersalat & Blüten**

**Circa 250 Gramm € 25,90**

**Filetto d‘agnello | insalatina selvatica e fiori**

*Allergene: G | L*

***…Jeweils mit gesalzener, bretonischer Bauernbutter!***

Auf Wunsch zusätzlich:

**Spiced Pommes frites | geräucherter Paprika**

**Patatine fritte speziate con peperone affumicato**

***€ 4,20***

Tschebull´s Alpe Adria Ouverturen…

**Burrata, bunte Pardeiser & roter Mangold**

**Burrata | pomodori in variazioni | bietola rossa**

*…Tascherl von der Büffelmozzarella aus Ascoli Piceno,*

*mit dem raren Archontiko Olivenöl von Michael Dräbing,*

*Rupperti‘s Blütenhonig & „Osiet“ Weinessig von Josko Sirk*

**als Vorspeis‘ € 10,80 | als Hauptspeis‘ € 15,40**

*Allergene: E | G | L | M |O*

**Tortelli Giganti | Spargel | Artischocke**

**Tortelli giganti | ricotta & asparagi | carciofi**

*…fein gefüllt, mit Ricotta & Spargel,*

*in haselnussbrauner Butter mit frischen Artischockenböden,*

*Zucchinispiralen, sonnengetrockneten Paradeiser &*

*Basilikum angeschwenkt*

**als Vorspeis‘ € 11,50 | als Hauptspeis‘ € 16,40**

*Allergene: A | C | G | L*

Löffelweise gut…

**Tschebull’s legendäre Kassupp‘n**

**mit angerösteten Bretzenwürferl**

**Crema di formaggio | dadi di bretzel**

**€ 5,90**

*Allergene: A | C | G | L*

Der Alpe Adria Klassiker-vorweg…

**Carpaccio vom Mastochsenfilet**

**& Limonenöl**

**Carpaccio di manzo | insalatina | crema al senape**

*…auf Friulaner Zupfsalaten, mit leichter Senfcrema.*

**als Vorspeis‘ € 11,80**

*Allergene: A | C | G | L | M*



Saisonal & Creativ –Die ersten Eierschwammerl & Artischocken …

Der Wein zur Sommerfrische…

**16 Alvarinho Contacto – Vinho verde**

**Anelsmo Mendes | Melgaço | Portugal**

*Unser Weißwein-Favorit für die heißen Tage des Sommers.*

*Gekeltert aus der Alvarinho Traube: Frisch, & animierend, wie eine Atlantikbrise, fruchtige Pfirsichnoten, geschmeidig,*

*rassig trocken, kräuterwürzig, salzig-charaktervoll.*

**Flasche 0,75 € 31,50**

**1dl € 4,50 | 2dl € 9,00**

*Allergene: O*

**(\*) dieses Produkt ist in unserem Shop auch für zu Hause erhältlich…**

**Das gibt’s nur bei uns:**

**Tschebull’s Wirtshausklassiker**

**im *XXL* Format**

**…für den ganz GROSSen Hunger!**

**Abgebräunte kälberne Hausbratwürste (ca. 200g!!)**

**– im Reindl serviert…**

6 mittlere Kalbsbratwürste,

nach unserem Hausrezept verfeinert, mit Macisblüte, Rahm & Limonenschale.

Mit viel Brat’lsaft’l, Kümmel & mitgeschmorten Zwiebelstücken

und Annabelle – Braterdäpfel.

**€ 13,40**

**Knusprig gebratener Brustspitz (ca.700g!!)**

**– frisch aus dem Ofen…**

vom Kärntner Markenschwein, am Knochen, im Ganzen serviert.

Mit Zitronen-Thymiansaft’l, abg’schmalzenem Stöcklkraut &

in Butter gebratenem Hausknödel

**€ 15,40**



Tschebull’s Wirthausg‘schichten…

**Tschebull’s Riesling-Lamm-Beuscherl vom heimischen Milchlamm**

mit gebuttertem Hausknödel

als Vorspeis‘ **€ 9,80** oder als Hauptspeis‘ **€ 13,90**

**Rahmiges Ritschert von der Festtagsente**

mit Würferl vom g‘surtem Entenhaxerl, Rollgerst’l & viel gartenfrischem Lustock

Dazu: Annabelle Erdäpfel mit Bärlauch

als Vorspeis‘ **€ 9,80** oder als Hauptspeis‘ **€ 13,90**

Unsere besondere Weinempfehlung…

**2013 SAUVIGNON BLANC (\*)** …unsere beste Wahl zum Spargel!

**Günter & Regina Triebaumer / Rust / Neusiedlersee**

Strohgelb und strahlend, weiße Holunderblüten, durchaus mineralisch geprägt, roter und gelber Glockenpaprika, Grapefruit; ein anregender tropischer Obstgarten. Trocken mit delikater Fruchtsäure und bemerkenswertem Schmelz und Dichte.

**1dl € 3,50 Flasche 0,75l € 24,50**

**2013 CHARDONNAY CLASSIC**

**Weingut Scheiblhofer / Andau / Neusiedlersee**

Der offizielle Wein zum Spargel der Kärntner Spargelwirte.

Spritzig-frisch mit Mandarinenaromen am Gaumen, grüner Pfeffer im Abgang

**1dl € 3,30 Flasche 0,75l € 23,00**

[**www.tschebull.com**](http://www.tschebull.com) **…kulinarische Heimatkunde am Herd tut einfach gut !**